

# 「TOHOKU×デザイン」

おいしい東北パッケージデザイン展2014

東北地域には、豊かな風土と歴史・文化がもたらす魅力的な地域資源と、高い技術や確かな品質を備えた商品を提供する企業・団体等がたくさんあります。しかしながら、差別化や高付加価値化を意識して実践し、その魅力を効果的に伝え切れている例は多いとはいえません。

そこで、デザインの力によって東北地域の商品の魅力をより強く内外に発信するため、東北地域の中小企業等10社の10商品に対する新しいパッケージデザイン案を、全国のデザイナーから募集します。個性的な商品を輝かせるパッケージデザインを創造・活用することにより、商品の販売促進とブランド化に向けた一助になればと考えています。

震災からの復興は着実に進展していますが、今回パッケージデザイン案を募集する中小企業等は、信念と情熱をもって、更なる飛躍に向けて取り組んでいる企業等です。そういった企業等を応援し「デザインの創造・活用」の面で支援するため、一人でも多くのデザイナーの皆様にご賛同を賜り、素晴らしいデザイン提案がいただけることを期待しています。

ご応募いただいたデザイン案は審査会において厳選に審査し、入選したデザイン案を展示するとともに、優秀なデザイン案については、デザイン対象となった商品の製造・販売元の企業等と共に実用化を目指します。また、パッケージデザインの実用化にあたっては、知的財産としての取り扱い条件等に関する企業等との協議を事務局と知的財産の専門家がフォローいたします。

この事業は、企業等にパッケージデザインを提供することによって、デザインの価値に気づいていない人たちにその力と重要性を知ってもらい、東北地域におけるデザインの価値を高め、デザインの創造・保護・活用を促進する、そのきっかけとなる事業です。デザインの価値を下げたり、地元のデザイナーの仕事を奪う事業ではありません。

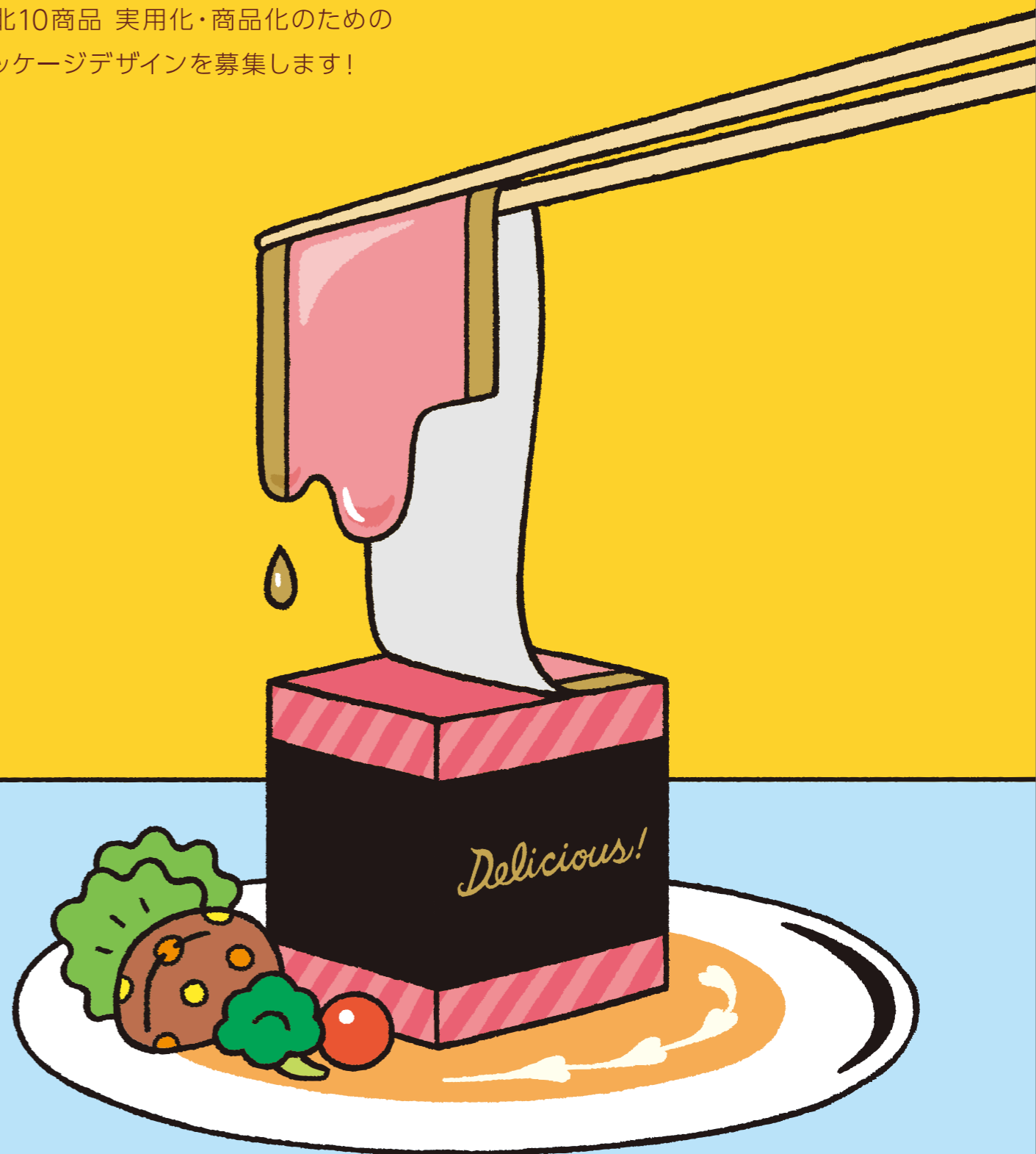
「TOHOKU×デザイン」。デザインの中で、東北地域の商品の魅力と価値を掘り起こしてください。東北地域の経済の活性化とデザインの未来のために、おいしそうなデザイン、お待ちしております。

2014年9月  
東北経済産業局

# おいしい東北 パッケージデザイン展 2014

作品募集 エントリー期間 10/10 FRI まで

東北10商品 実用化・商品化のための  
パッケージデザインを募集します！



下記URLのエントリーフォームまたは下記エントリー用紙にて、10月10日(金)までにエントリーしてください。

[oishiitohoku.jagda.or.jp](http://oishiitohoku.jagda.or.jp) FAX.03-3479-7509

部門	<input type="checkbox"/> 一般部門	<input type="checkbox"/> 学生部門	整理番号	<small>※事務局記入欄</small>							
氏名(カナ)											
社名・部署/学校名・学科・学年											
住所	郵便番号		都道府県								
連絡先	TEL		FAX								
	E-mail										
所属団体	<input type="checkbox"/> JAGDA	<input type="checkbox"/> JPDA	<input type="checkbox"/> どちらでもない								
応募予定対象商品	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	<small>※応募を予定している商品に○をしてください(複数可)。実際の応募作品と異なっても結構です。</small>

最優秀賞および優秀賞は、採用作品として実用化・商品化を目指します。

## 部門・応募資格

一般部門：国内のプロのデザイナー  
学生部門：国内の学生

## 応募作品(デザイン案)の条件

- 1.実用化・商品化を前提としたデザインであること
- 2.商品の販売促進やブランド化に寄与することを目的としたデザインであること
- 3.ヒアリングシートに記載された参加企業等の要望に配慮したデザインであること(ヒアリングシートは下記URLよりダウンロードしてください)

**応募点数** 制限なし(複数の商品に対し、複数の作品を応募することができます)

**応募料** 無料

**エントリー期間** 10月10日(金)まで

下記URLのエントリーフォームまたは裏面のエントリー用紙にてエントリーしてください。

## 提出物

以下の提出物を、所定の大きさの箱(タテ26cm×ヨコ32cm×高さ18cm／ゆうパック)に入れて1作品ごとにご提出ください。

- 1.パッケージデザイン案：立体ダミー
- 2.デザインコンセプト(400字以内)：出力およびデータ  
レイアウトフォーマットにご記入の上、出力したものとCD-ROMに格納したデータをご提出ください。レイアウトフォーマットは下記URLよりダウンロードしてください。
- 3.立体ダミー写真(ウェブサイト掲載用)：1点  
画素数：タテ420×ヨコ595ピクセル(72dpi)以上 画像サイズ：500キロバイト以下  
データ形式：jpg/RGB ※CD-ROMに格納してご提出ください。

※パッケージデザイン案の提出にあたっては、実際の食材のない状態でご提出ください(食材が入った状態での提出は、液漏れ、カビ、腐敗等の原因になります)。  
※【希望のあった企業等についてのみ】パッケージデザインだけでなく、ネーミング(商品名)やキャッチコピー、企業ロゴ、バリエーションや商品プロモーションなどの展開例(A4サイズ)をあわせて提案いただいても結構です。  
※品質表示やバーコードなどの表示はない状態でご提出ください(実用化・商品化の際に入れます)。

**作品提出日** 11月4日(火)必着 ※日にも指定で送付ください。

## 提出先・問合せ先

〒107-6205 東京都港区赤坂9-7-1 ミッドタウン・タワー 5F  
公益社団法人日本グラフィックデザイナー協会(JAGDA)内  
「おいしい東北パッケージデザイン展」事務局  
TEL.03-5770-7509 FAX.03-3479-7509  
E-mail. oishii@jagda.or.jp

## 審査員

畠山 敏(アートディレクター、クリエイティブディレクター／審査委員長)  
梅原 真(デザイナー)  
加藤 芳夫(公益社団法人日本パッケージデザイン協会理事長)  
左合ひとみ(グラフィックデザイナー)  
福島 治(グラフィックデザイナー)  
参加企業等関係者[自社商品のみ審査]  
東北経済産業局担当者

## 賞

最優秀賞：優秀賞から1点選出[賞状・記念品]  
優秀賞：部門を問わず、各対象商品の入選作品から1点選出(計10点)  
[賞状・記念品]

学生最優秀賞：入選した学生部門の作品から1点選出[賞状・記念品]  
学生優秀賞：入選した学生部門の作品から数点選出[賞状・記念品]  
審査委員賞：部門を問わず、全入選作品から各審査委員が1点ずつ選出[賞状]

入選：部門を問わず、全応募作品から選出(計200点予定)  
※受賞作品および入選作品は、展覧会において展示するとともにカタログに掲載いたします。  
※受賞作品および受賞者の情報は、東北経済産業局を通じて報道関係者にリリースを配信し、各媒体において記事として取り上げることを依頼します。  
※受賞者は、11月30日(日)17:00より、ホテル法華クラブ(仙台市)で開催する表彰式に出席いただけます。

## 発表・展覧会

「おいしい東北パッケージデザイン展2014」開催概要

会期：2014年11月28日(金)～12月1日(月)  
会場：東京エレクトロンホール宮城・5F展示室  
(仙台市青葉区国分町3-3-7) 入場無料

展示作品：入選作品200点(予定)  
※東京ミッドタウン・デザインハブ(東京・六本木)にも巡回展示予定。

## 採用作品の実用化・商品化について

- ・採用作品(最優秀賞および優秀賞)の応募者は、当該作品の実用化・商品化に向けて継続的に作業を行うものとします。
- ・採用作品のデザインは、原則として対象企業等に無償提供しますが、当該事業の主旨と目的を鑑み、応募者と企業等が使用条件等を協議して決定するものとします。
- ・実用化・商品化にあたっては、商標および意匠登録の調査をします。
- ・事務局と知的財産の専門家が、上記に必要な仲介および支援を行います。

## 注意事項

※応募作品は、未発表のオリジナル作品で、第三者の知的財産権を侵害していないものに限り(権利侵害が判明した場合は、受賞後であっても取り消すことがあります)。  
※応募作品の意匠や商標について、提出前のある程度の類似調査をしてください。  
参考サイト：特許電子図書館(IPDL) <http://www.inpit.go.jp/ipdl/index.html>  
※応募作品の著作権は、創作者に帰属します。  
※主催者は、受賞作品および入選作品を展示・巡回し、カタログ、ウェブサイト等に掲載するとともに、その他公的な目的において公表することができます。  
※応募作品の制作や郵送に要する経費は、応募者が負担するものとします。  
※応募作品は返却しません(ただし、事前に申し込んだ希望者へのみ、看直しで返却)。  
※応募作品の取り扱いには細心の注意を払いますが、破損等の場合は責任を負いません。  
※応募作品によって生じたトラブルについて、主催者は一切責任を負いません。  
※本展で入手した個人情報、主催者ならびに主催者の委託を受けた者が当該事業の実施に必要な範囲でのみ利用し、本人の許諾なしに第三者への提供等は一切しません。  
※参加企業等への直接のお問い合わせはしないでください。

主催：東北経済産業局  
共催：公益社団法人日本グラフィックデザイナー協会(JAGDA)  
後援：青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県、仙台市、独立行政法人中小企業基盤整備機構東北本部、一般社団法人東北経済連合会、公益社団法人日本パッケージデザイン協会(JPDA) ほか



**参加企業等・対象商品** 下記10商品のうち、希望する商品のパッケージデザイン案をご提出ください。

対象商品の購入を希望する方は、別紙「商品セット申込書」にてお申込ください。

### 1 青森：タムラファーム(株) スパークリング果汁りんご100%

自家農園の稀少で高品質な品種のりんごを使い、ノンアルコールのスパークリング果汁を開発しました。女子会やパーティの席でお酒が飲めない方にも楽しんでいただける、渾身の商品です。 ※実際のピンは透明です。



[参考小売価格] 500～600円(予定)

### 3 岩手：(株)浅沼醤油店 食楽(くら)ポン酢

盛岡市内の店舗は明治、大正期のハイカラでクラシックな築200年の蔵のイメージを大切にしています。化学調味料を使わず、自家醸造の本醸造醤油、静置発酵純米酢、国産ゆず果汁を贅沢に使用し、まるやかでコクのある味わいのポン酢に仕上げています。



[参考小売価格] 540円(税込)

### 5 宮城：(株)石渡商店 龍鳳ふかひれスープ

ふかひれ出荷量が世界一という気仙沼で、40年前に最初に開発された自慢のふかひれスープです。独特の食感とコクのある味わいはそのままに、発売当初からのレトロなデザインを一新し、新たな顧客開拓を目指したいと思います。



[参考小売価格] 540円(税込)

### 7 宮城：山徳平塚水産(株) サバだしラーメン(サバ塩焼き付)

石巻市飯野川地区に伝わるサバだしに着目し、石巻専修大学の学生や水産加工品、麺、スープの専門業者によるコラボレーション商品です。石巻の新たなお土産品として常温で販売していきます。



[参考小売価格] 864円(税込)

### 9 山形：(有)グローバルアイ 枝豆ショコラ

フリーズドライのただ茶豆にホワイトチョコレートをコーティングしました。風味豊かなただ茶豆の香りとチョコレートのハーモニーが上質なお茶の時間を演出します。



[参考小売価格] 300円(予定)

### 2 岩手：(有)ムカエあくぐらんど 黄金甘藷(ほしいも)

岩手県北上川沿いにある肥沃な土地、一閑産の曲田金時いもをじっくり天日干して仕上げた干し芋はしっとりした食感で、生キャラメルやグラッセのような干し芋です。



[参考小売価格] 850円(袋入り/税込) 1,080円(箱入り/税込)

### 4 宮城：(株)東北とらやフーズ 天然水と天然塩でつくった無着色たらこ

この商品は天然水と天然塩を使用し、混じりけのない、たらこの美味しさを追究して作りました。一粒一粒のふちふちとした食感とたらこの本当の旨味を感じていただけたらと思います。



[参考小売価格] 5,000～7,000円(予定)

### 6 宮城：(株)八葉水産 みちのく塩辛

“スイート塩辛”をコンセプトに、リンゴ果汁を入れて甘みを添加した食べやすい味付けです。イカは三陸など東北沿岸水揚げに限定、調味料等も東北のものを使用しています。



[参考小売価格] 400円(税込)

### 8 秋田：(株)岩城 夕日の恋物語(トマトとプラムワインゼリー)

日本で唯一プラムワインを醸造するワインナーが手掛けたプラムワインと地元産のトマトを使ったゼリーです。ワイン工場から見える日本海の水平線にうかぶ夕陽がゼリーの形になりました。



[参考小売価格] 194円(税込)

### 10 福島：石川地方農業振興協議会(あぶくま石川農業協同組合) いしかわ牛ビーフシチュー

国産米飼料で育て、石川地方で飼育された質の良い黒毛和牛を使った上質なビーフシチューです。福島県内のホテルシェフによるデミグラスソースと相性びつたりの石川牛をご賞味ください。



[参考小売価格] 864円(箱入り/税込)

ヒアリングシート、エントリーフォーム、各種フォーマット・詳細情報は、ウェブサイトをご覧ください。

[oishiitohoku.jagda.or.jp](http://oishiitohoku.jagda.or.jp)

商品に関するお問い合わせ > [tohoku.design06@fmslab.co.jp](mailto:tohoku.design06@fmslab.co.jp) (株式会社FMS総合研究所) 参加企業等への直接のお問い合わせはしないでください。